令和４年度第１回八戸市南郷新規作物研究会議 議事録

日　　時　　令和４年７月４日（月）10:00～10:50
場　　所　　八戸市庁本館３階第三委員会室
出 席 委 員　　狄守弥千代委員、曽我安博委員、丹羽浩正委員、根岸文隆委員、
　　松田浩二委員
八　戸　市　　松橋農林水産部次長兼農政課長、久保所長、和島経営支援 GL、三戸主査、
　　佐々木技師、大久保地域おこし協力隊員

●司会

御案内申し上げました時間となりましたので、ただいまより、令和４年度第１回八戸市南郷新規作物研究会議を開催させていただきます。本日は、大変お忙しい中、御出席をいただきまして、誠にありがとうございます。私は、本日の会議の進行を務めさせていただきます、八戸市農業経営振興センターの和島と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

本日の出席者につきましては、お手元の資料、席図を配付しておりますので、こちらをもって紹介に代えさせていただきます。また、先ほど急きょ、委員の八戸農業協同組合の中村八戸営農センター長が、前任が山崎さんという方でしたが、退職されたことにより、新たに後任として中村さんに就任いただきましたが、本日欠席となりましたので、交代がありましたということだけ御報告をさせていただきます。

それでは、早速ですが、はじめに、丹羽会長から御挨拶をお願いいたします。

●会長

おはようございます。委員の皆様には本当に御多忙の中、御出席をいただきましてありがとうございます。よくテレビのほうでも東北のワインを結構見ることが増えていると感じていました。それだけ浸透しているということと、ニーズがあるのだろうと実感しているところです。南郷のこのワイン、広めていくだけではなく、美味しいなと、本当に良いワインだなと、そしてこの八戸の風土を実感してもらえるような、先々はそういうワインになっていくように期待しています。それでは早速始めさせていただきます。

●司会

ありがとうございました。本日の会議の議長は、八戸市南郷新規作物研究会議規則第５条の規定により、会長にお願いいたします。

●会長

それでは、次第に従い、進行いたします。

次第の３番になります。八戸ワイン産業創出プロジェクトについて、事務局から説明をお願いいたします。

●事務局

それでは説明させていただきます。資料ですが、「八戸ワイン産業創出プロジェクトについて」というタイトルが付いた資料になります。初めに、ワイン用ぶどうの生産状況と八戸ワインの製造状況、次に、昨年度の取組状況、そして、今年度の取組予定の順で説明をして参ります。

まず、１ページの「事業目的」でございますが、当市の南部に位置する南郷地区において、国内需要の縮減により、地域の農業経営を支えていた葉たばこの生産面積が減少し、地域経済に影響を与えていることから、気候と土壌への適応性の高いぶどうの生産と国内市場が拡大傾向にあり、産業として裾野の広いワイン産業の創出により、当市の主産業である農業の付加価値の向上に資するとともに、地域経済の活性化及び雇用の増大を図るためとしてございます。次に、１番の「定植品種の収量等について」でございます。（１）現在のワイン用ぶどう生産者数は16経営体で、そのうち、法人が２経営体となっております。令和４年度から１経営体が新たに就農されているところでございます。（２）令和３年産ワイン用ぶどう生産状況ですが、記載のとおり11種類のぶどうが収穫され、収穫量が多い順に、キャンベルアーリー、ナイアガラ、マスカット・ベーリーA、メルローといった順になっております。総収量は11,483kg、単収平均値は10aあたり821.1kgでございました。平均糖度は、果実糖度と果汁糖度の平均値でございますが、18度以上となったものが、前年は４品種でございましたが、これが７品種に増えて、全体の平均では17.7度でございました。

続いて、２ページを御覧ください。ここでは、参考として、平成29年産から令和３年産までの推移を記載しております。まず、上の表の「収穫量の推移」でございますが、全体としては、徐々に増加傾向にありまして、令和３年産は、特に、メルロー、ナイアガラが前年に比べて大きく増加しております。また、ピノグリが初めて収穫をされております。病気が発生しやすく管理が難しい品種は、やはり年によって収量が大きく前後している状況となっておりまして、収量を安定させるため、病気発生をどう防止していくかということが課題となっております。次に、下の表「単収の推移」でございます。こちらも、全体としては、徐々にですけども増加傾向にあります。

続いて、３ページを御覧ください。上の表の「平均糖度の推移」でございますが、全体として順調に増加傾向にありましたが、令和２年産は大きく下がってしまったところでございました。これは、長雨や日照不足などの天候問題が大きく影響したところですが、加えて、糖度を上げるための摘果作業がどのくらいが必要なのかというところの意識共有、そういうところが少し足りていなかったことも原因として考えられたところでございます。そのため、令和３年産においては、ぶどう栽培の講師を招聘して摘果作業に関する巡回指導を実施し、また、センター職員が巡回するときに声掛けしたり、各農家さんも意識を持って最低15度以上を目指そうと取り組んでいただいた結果、摘果によって収量自体はあまり伸びなかっ

たのですが、糖度は過去の水準までは何とか戻すことができたかなというところでございます。安定化に向けては、木の成長を待たなければならないところもありますけれど、こういった摘果作業の作業とか、あと収穫のタイミング、ワイナリーとの調整もありますが、そういったところも、引き続き生産者とワイナリー、市で随時意見交換をしながら、取り組んでいかなければいけないなと考えているところです。続いて、下の表の「令和３年産ワイン用ぶどう価格表」は、参考として記載しております。価格表は、毎年、生産者とワイナリー、市の話し合いによって調整して決定しております。ちなみに、令和２年産までは、欧州品種と米国品種を分けてそれぞれ設定しておりましたが、令和３年産からは単純に糖度のみの区分としたところでございます。

続いて、４ページを御覧ください。２番「市内ワイナリーの現状について」でございます。まず、株式会社サンワーズ、澤内醸造の状況でございますが、令和３年度の八戸ワインの製造状況は、５種類の新作ワインを製造しております。このうち、POP kerner 2021 は、弘前市のワイナリー２社と連携し、初めての取組として、その年に収穫したぶどうを醸造する新酒ワイン「アオモリヌーボー」という形で販売したものになっております。

次に、５ページに移りまして、こちらは八戸ワイナリー株式会社の状況でございますが、令和３年度は３種類の新作ワインを製造しております。このうち、キュヴェ　ヴァンラーレは、いまＪ３に所属している地元サッカーチームとのコラボ企画商品となっております。次に、下の表に「八戸ワイン製造本数の推移」でございますが、令和３年度の製造本数は5,964 本と、残念ながら前年より減少する結果となりました。それぞれのワイナリーに聞き取りしたところ、やはり新型コロナウイルス感染症の影響によって、イベントの中止であったり、飲食店の営業休止などが大きな要因となってしまったとのことでございました。今後については、コロナの収束を期待しつつ、例えば、外でも楽しめるようハーフサイズの商品開発であったり、自宅で楽しめるようネット販売とかにも力を入れていかなければならないなという話も伺っておりました。また、補足になりますが、八戸ワインは南郷産ぶどうを85%以上使用したものということが条件となっておりますが、それぞれのワイナリーともに八戸ワイン以外も作っておりますが、全体の製造本数のうち八戸ワインの割合は約４割から５割ぐらいと聞いております。今後、南郷産ぶどうの品質ですとか、収量が増えていくのに合わせて、八戸ワインの割合を増やしていきたいということで聞いておりました。

続いて、６ページをお願いいたします。３番の「令和３年度の取組について」でございます。（１）は補助事業で、①ワイン産業創出支援事業補助金は、苗木購入に要する経費への補助となりますが、実績としましては、２経営体に対し、計 893 本分の補助金を支給しております。②ワイン用ぶどう雨よけ施設等整備支援事業補助金は、ワイン用ぶどうの品質向上に向けた雨よけに必要なビニール等の整備に要する経費への補助となりますが、実績としましては、雨よけ資材であったり、垣根資材、動物侵入防止ネット等を購入した３経営体に対し

て、補助金を支給しております。③ワイナリー創出支援事業補助金は、ワイナリーの整備に要する経費への補助となりますが、907L のタンク及びロータリーポンプを購入した１社に対して、補助金を支給しております。（２）は、ぶどう生産者向けの栽培講習会となりますが、講師に志村葡萄研究所所長　志村富雄氏を迎えて、計３回開催しております。（３）は、市・生産者・ワイナリーによる意見交換会で、今後のワイン用ぶどうの栽培とかワイン製造等について、方向性などを話し合って、情報共有や課題の洗い出し等を行ったものでございます。

続いて、７ページでございます。（４）ワイン需要拡大プロジェクトは、ワイン文化の醸成や八戸ワインの魅力発信を目的としたイベントの関係となります。①八戸ワインフェスは年１回、八戸ワインフェスティバル実行委員会と市が共催によって開催しているもので、令和３年度はコロナ感染状況を考慮し、オンライン開催とし、６月 20 日に記載の講師をお招きし開催いたしました。こちらの内容については、YOUTUBE にもまだ動画が残っていて、いつでも見ることができるということでございます。②八戸ワイン産業振興セミナーは年数回、マスターソムリエの髙野豊氏等を講師として開催しているもので、令和３年度は４月 13 日、７月 29 日の２回開催しております。

続いて、８ページをお願いします。③八戸ワインカレッジは、八戸の食とのマリアージュをテーマとして開催しているもので、令和３年度は同じくコロナの状況を考慮し、オンライン開催とし、３月 17 日に記載の講師をお招きし開催をしました。開催にあたっては、それぞれの講師に、ワインに合う料理を創作していただき、参加者には事前に八戸ワインと料理を送って、その上で食事とワインを楽しみながら講演を行うというスタイルで開催をしたところでございます。（５）ワイン用ぶどうの収穫作業に関する報道機関への公開というのを、八戸でぶどう作りをやっているというＰＲのために年１回開催させていただいておりまして、令和３年度は 10 月７日に開催をいたしました。（６）新作ワイン発売に関する記者発表は、ワイナリーの求めに応じて、随時開催しているもので、令和３年度は、４月 15 日に八戸ワイナリー、11 月 22 日に澤内醸造が開催しております。（７）地域おこし協力隊は、総務省の地域おこし協力隊制度を活用して任用しているもので、令和３年度の隊員数は２人でございました。こちらの御二人は、令和３年度で協力隊を辞めておられまして、どちらも八戸に残っておりますが、そのうち１人が、冒頭で新規就農者が一人増えたとお話しましたが、この方が令和４年度から新規就農者として、南郷地区においてワイン用ぶどうの生産者となっております。

続いて、９ページになります。４番「令和４年度の取組（予定）について」でございます。各取組については、令和３年度の取組はそのまま継続するということを基本としております。加えて、新規事業として、10 ページになるのですが、（８）８base を活用した首都圏向け八戸ワイン PR イベントに新たに取り組みたいと考えております。内容としましては、８

base 店頭において、市内ワイナリーと一緒に行って、八戸ワインＰＲのための試飲販売イベントを開催したいと思っていて、規模的にはそれほど大きくやるイメージではないですけども、これを年２回開催をしてＰＲしていきたいと考えております。また、８base を活用していくということで、市主催のイベントのほか、色んな団体でワインのＰＲイベントをやっていますので、そこもこれから市が協力して、周知とかを図っていければというふうに考えております。

また９ページに戻っていただきまして、今年度４月に入ってから既に実施済みのものがありますので御報告させていただきます。まず、４番の（２）ワイン用ぶどう栽培講習会は年４回予定のうち、第１回を５月 16 日に開催をしております。次に（４）ワイン需要拡大プロジェクトの①八戸ワインフェスは、ちょうど昨日７月３日に、３年ぶりにリアルに開催するということで、記載の講師をお招きし開催しております。また、松田委員にはコメンテーターとしてたくさん出演をしていただいたところでございました。

次に、10 ページをお願いいたします。②の八戸ワイン産業振興セミナーは年３回を予定しておりますが、そのうち１回目、第 11 回になりますが５月 26 日に髙野先生を講師に開催をしております。次に（６）新作ワイン発売に関する記者発表は、４月７日に八戸ワイナリー、４月 19 日に澤内醸造が開催をしております。こちらも随時必要に応じて開催して参りたいと考えております。最後になりますが、（７）地域おこし協力隊ですが、今年度４月から新規に１人が活動しておりまして、現在、更に１名を募集をかけているところでございます。ちょうど４月から入った１人がこの場におりますので、御紹介させていただきます。大久保になります。

●地域おこし協力隊

はじめまして、大久保加名子と申します。よろしくお願いいたします。ワインの販路の拡大というところを目標に活動していきたいと思っております。

●事務局

皆様にはよろしくお願いいたします。それでは、長くなってしまいましたが、以上で、資料の説明を終了させていただきます。

●会長

ただいま事務局から説明のありました、八戸ワイン産業創出プロジェクトについて、御意見、御質問等ございましたら、お願いいたします。

●委員

ちょっと八戸を離れてしまったので実情がよく分かってないのですけど、八戸ワインの販売については私たちには市内だけで多分ほぼほぼ完売していたと思うのですけども、先ほど 6,000 本くらい年間生産ということで若干生産量が減っているということなんですが、今年の取組で８base、私も会場の近くなのでよく行くのですけども、ここで基本的にはワインの

ＰＲをするということなのですが、今は販売状況っていうのはどんな感じなのでしょうか。全体的に。売り先だとか、その辺の状況は分かりますか。

●事務局

基本的には市内が多くて、ユニバースだったりセプドールだったり、あとユートリーとかにも置いて、あと市内の飲食店に流しているっていうのが基本で多くて、最近８base にも置かせてもらっていて、あとはネットの販売もやはり最近コロナの影響もあってなのか増えてきているということを聞いています。これからを考えると市内がどのくらい増えていくのかっていうとやはり心配もあり、地元の人に定着するための事業も沢山やっているのですけど、やはり外からも評価されるようなワインにしたいというのもあって、これからは出張とかで東京に来る人、八戸ゆかりの人も多いですから、東京で売るのとネット販売のほうに力を入れていく。結構コロナの影響もあって、今はちょっと残念ながら在庫が結構残っているのかなという話は聞いています。

●委員

全てその土地で完売しているって感じではないのですね。

●事務局

ないです。

●委員

やはり販路を拡大していかないといけない。現状では厳しいかもしれないと。

●事務局

はい、そうです。

●会長

よろしいですか。

●委員

今年は非常に農業、果樹関係が受難の年かなという感じがするのですけれども、このワイン用ぶどうにつきましては、結構花ぶるいという、実が一応は付いたのだけれども、肥大したものと肥大できなかったもの、それが非常に目立つような形だと感じているんです。ブルーベリーなんかだと凍害が起きている。おそらく南郷地区で過去ブルーベリーを栽培した中で最悪の年かなと感じています。それだけおそらく収量も採れないのだろうなと。りんご関係については、これからのことなのでしょうが、やはりこの天候不順ということなのか、これからもこういうふうなことが続くのかということ、今のこの暖かいのと寒いのと、この極端な関係がどういうふうにして影響してくるかによって、その果樹栽培についてもかなり考えなければならないなと。ぶどうに特化して言いますと、品種によっては本当に悪影響を受けている品種もやはりあります。一旦太くなって伸びたものが枯れて、また根から出て、また枯れてという品種もありますし、非常に寒さというのが、この地域はあまり寒いという感

覚はなかったのですけども、雪が降らないで、極端に言うと冷蔵庫の中に鉢植えのぶどうなりブルーベリーが直置きになっていて、雪が降ればそれこそマイナス10℃とかっていうまで下がらない、２℃ぐらいまでは下がるかもしれないけども、保温状態になって実が保護される。凍害は起きづらいような条件だと思うのだけども、私のほうの地域は雪が降らないで、マイナス10℃という形になってくるとかなり色んな果樹に影響が出てくるのかなと。これが実際今年現実的に起きたことだと思っています。これが今年度だけの話で、また身長が伸びて、新しく形成されて来年になったらもう全部元に戻るということであればいいのですけれども、これが昨年とかそのような形になってくると、大きくその対応を考えなければならないことが一つの課題なのかなということを今年感じている。

あと、ぶどう作りで一番よく言われることは、糖度の高いぶどう、良いぶどうを作ることによって良いワインができるのだということは、私たち生産者のほうの中でも言葉で伝わって、みんなで糖度の高いぶどうを作りましょうと。そのためには技術的なものが必要だということが話になっているのですけど、今コロナ禍の中で私たちの会の中でも、なかなか集まって話をする機会はないのですけど、やはり一人一人が自分でそういうふうな技術を深めていきましょうという話はしていますので、先ほど和島さんのほうから話があったとおり、３年度のほうの糖度が高くなったという成果として結果に出ているだろうなと思っています。それがこれから徐々に出ていけばいいと思うのですけど、ただそれに伴った作業がやはりかなり負担になってきます。今までは、やり方を知らない状態で、手を抜いてもいいもの、手を抜いてはだめなものというのを分からないで栽培してきたのですけれども、それがどれもこれも手を抜けないっていうことになると、どうすると。それが結果的に良いぶどうにつながるとは思いますけども、栽培上のことからするとかなりハードルが高くなってくる。その栽培している人たちの、今非常に難しさをだんだん分かってきたのかなという感じを受けています。このコロナがあけてみんなで話し合いをする機会があって、みんなで色んな話をしながら会のほうでもそういうふうな取り組みをしていきたいなと思っております。

●会長

どうもありがとうございました。他に御意見、御質問等ありましたら。

●委員

地域おこし協力隊とあって、もし今１人募集するなら２人になります。これは増える可能性というのはないのですか。

●事務局

あります。予算も絡むのですけれども、できればマックスで１年間に４人が理想かなと思っているのですが、なかなか予算が取れなくて。人が集まらないからになりますが。

●委員

予算を取っていただいて、人を呼び出していただいて、やはり私も協力隊に来ていただいて、周りから良く見られるんですよ。「いいな、あなたのところは」という話が必ず出るし、どうすれば来るんだという話もよく出るんですよね。私は道の駅の産直に出しているんですけど、

すごく高齢化が目立ってきているんですよね。この５年で 10 人位、高齢とかで辞めている方がいらっしゃって、やはり若手がいなくて重いものが持てないとなれば、やはり協力隊たちに手伝っていただければ少しでも助かるのかなというのは、すごく見えてきた時期なのかなと思っていました。あと 10 年たったら農家をやる人は半分も減るんじゃないかなとか、そういうのもあるなと思っていました。

私はビッグウーマンに入っているんですけど、この前その会員たちを自分の桃畑に呼んで、花見と言いながら手伝ってもらったんですよね。そしたらこんなに大変なんだというのが分かったという話をされた時に、「やはり農家は大変だよね」という、口だけではなく実体験で言っていただいたのは、とても来ていただいた甲斐があったかなというのがあるので、やはり協力隊も増やしていただいて、少しでも農家さんたちが楽になったらいいなというのもひとつあるし、今後の農家が減っていかないような対策をとっていただければなと思っております。お願いします。

●会長

ありがとうございます。

●委員

今の話と関連なんですけども、ぶどう栽培のときに一般の方々に協力してサポートしていただいて、その方々も面白かったなと、そういう取組をもっとこうＰＲできればよいのかなと。例えばぶどうの房が基本的に４つなります。４つのうちそれを２つに摘果します。普通に見れば簡単にみんな分かるから、誰でもできるんです。ああいうふうに「ぶどうってこうなっているんだな」、「こうなったら切ってもいいの」、「こことここ切ればいいんだよ」。「そうか、ここをパチパチパチと切っていく」と。もしかすると生産者は大変だけど、知らない方々には面白いのかもしれない。興味を持ってその作業に入ってくれるかもしれない。それがそれこそワイン作りにも理解してもらえるようになっていただければ、生産者は助かるし、ぶどうのＰＲにもなるし、そういうふうなことをお考えいただければありがたいなと思います。それをやる時期はありますけど、例えば日曜日でも。

●事務局

色々な方に、栽培のステージごとで適した形で。例えば農福連携で行けば、得意分野もあったりするので、色々組み合わせていければと思ってます。それでＰＲできれば。

●委員

一緒に入っていただいて、その方々もそれなりに納得して作業して入って、それで農家も助かる。ワイン用ぶどう作りのＰＲにもつながる。そういうふうな、一緒にやっていくという、そういうふうな取組ができれば、そこに協力隊の方が上手い具合にリーダー的に入っていってということになればまたいいのかもしれない。

●委員

農家さんたちが例えば「来てください」と言って、でも全部その人たちを見ているわけではない。「あ、そこじゃない」というのもたまにあるんですよ。それをまずできるようになる

と、「私が手伝ったワインだよ」というのが、やはりやった人たちにもあると思うんですよ。だからそういうのを、ぶどうとは限らずにりんごとかもあれば大変助かるような気がしました。観光農園じゃなくて、家族で来てちょっと遊べるというか、そういうものがあったらいいのかなというのがあるんですよ。ただ、農園、園地の人は、うーんとは思うかもしれませんけど、やはり畑で遊ぶ、観光農園じゃなくて、作る時でも遊べるようなところがあったらいいなと。それで私たちは助かるかなというのは正直あります。

●委員

昨日ワインセミナーで聞いて、カーブドッチという新潟のワイナリーなんですけれども、そこで面白い話を聞きました。まさしく今の話で、最初はボランティアスタッフを集めてやっていたらしいんですね。そうするとボランティアスタッフって意外に当てにならなくて、雨が降ると来なくなる、何かがあったら来なくなると、意外と必要な時に来ないという弱点があって、毎年毎年やっているとコミュニティが出てきて、固まってしまっているから新しく入ってこようとすると、なかなか入ってこられない人がいるという話がありました。それでどうしたのかといってやったのが、障がい者施設のほうに相談をして、どちらかというと知的障がいの方、きちんと指導すればできるような方たちにお願いをして、その摘果だとか剪定だとかを結構任せると、結構すごい戦力にはなっていますというお話があって、事業者のほうでも誰か見ていないといけない。そういうときに必ず指導者がいて、見て回れるような体制を作らなくてはいけない。それを誰がやるのかというのが、カーブドッチは自分たちの社員でやっていましたけれども、それは協力隊の方がそこをしっかり見ながら、チームとしてやっていくという、昨日のセミナーでいう、まさしくそうなんだよねと感じて思って聞いていました。色んな見方をすると面白いかなと。

●委員

これからのキーワードはそこあるのかもしれない。時間はあるけども、何をするかちょっと時間を持て余しているなという方も結構いるのかもしれない。家族連れでそういうふうにしていって、遊びながらという。ずっとというのはちょっとできないから、そこはやっぱり１時間程度でもいいし、そこは、作業内容を考えながら、やっぱりやっていく。でも、それを人数が入ることによって作業は進む。作業はそんなに難しくない。そういう作業は結構あると思います。

●委員

高齢化社会なのでリンゴをやっている人たちも辞めたと言っている。せっかく、今なっているのにそれを全部切るんですよ。すごくこれはもったいないけど、やりたいけど人がいないってのがすごくあって、今後そうなれば、もう本当に放棄農地がたくさん増えるのだろうなって。そういう何かこう、こう皆さんでやってみましょう的な何かがあれば、面白いのかなとは思いますけど、そこまで、手間暇が回らないというのも本音です。せっかくの畑なので上手くできたらいいなと考えます。

●委員

それにプラスアルファすると、そこに人を指導する立場で大学生の皆さんから自分の作業じゃなく、その監督そういう立場で関わってもらうと非常にありがたいのかなと。

●会長

今発言をしようかどうか迷っていたんですけど、以前大学の生徒も協力的だったんですけども、ただ気が付くと声を掛けても来なくなっている時代になってしまったのかとなるんですが、それはＰＲの仕方だと思うんですよね。やはり熱心な先生が熱心に説明すると当然それは学生も人な訳ですから、言えば来るんですけど、それが毎年毎年となるとそれがなかなか通じていっていかない。そこら辺のところも共有の中でテーマとして挙げてみなければいけないのかなと思います。

学部長にも話をして、ワインだけとなるとそれはそれでまた他のものはいいのかとなってしまうので、全体的な活動の中で、地元のものに対する理解ですね、それからボランティア、学生もひとつの活動の中で、ボランティアというの昔は結構あったんですけど、あまり最近はないんですけども、やっぱりそういったところももう少し我々も反省をしてみます。他の大学の先生方もいらっしゃいますので、そういうネットワークもありますし、末永く考えてみたいと思います。ちょっと長くなってしまいました。ありがとうございました。

●委員

もう１点いいですか。品種別収穫量ですけれども、年度別で見てマスカット・ベーリーＡが令和１年に結構増えて翌年半減したり、あとは、ポートランドが増えていて、キャンベルアーリー、これも増えていって、この上下の格差って、これは何が原因、何がどういう状況でこんなに半分になったり増えたり、そこら辺ちょっと聞きたいんですけど。

●事務局

植えた年がそれぞれ違っていて、キャンベルアーリーも何年に植えられているのもあって、増えてきているのはそういうもののトータルではあります。あとは摘果を進めたのもあるのかなって思ってました。マスカット・ベーリーＡについてはちょっと元年は取り過ぎというのもあると思います。３年目から収穫していてずれて取れていって増えているというのと、摘果で落ちたというのかなと思っていますけど。あとは失敗したっていうのもあります。

●事務局

マスカット・ベリーＡに関しては大きく栽培されている方がいらっしゃいまして、その方の圃場で病害虫の発生が多くなって、その割合が多いことで全体の総量が減っているという現状はあります。

●委員

大規模に栽培されている方のぶどうが結構だめで、全体の数量として減ってしまったという。極端ですよね、一番、最大収穫量から半分ぐらい減った。

●事務局

一部じゃなくて結構全体的に被害に合ってしまって。

●委員

今年ありがたかったことがあるのですけども、センターのほうから今年令和４年度のぶどうの販売についていち早く動いていただきまして、会社のほうと事前に協議して、今年は全ての全量のぶどうを買い入れるというふうな形の方向性を出していただきまして、会の会員の皆さんもありがたいなという話をしていました。特にこれから一つの課題になってくるのが生食用のぶどう。ワイン用のぶどうについては会社のほうについても「ワイン専用種はほしい」というのはあると思うのですけど、生食用のぶどうにつきましては売れ行き筋によってなかなか売れない。やはりそういうふうなこの見えてきているみたいですので、それに伴っておそらく２社とも本心は「生食用のぶどうはなるべく買いたくないな」と。「皆さん、ワイン専用種を作ってね」というのが、口には出しませんけど、それが本心だと。そういう意味でメルローにしろ、マスカット・ベーリーA、シャルドネ、こういうふうなものの南郷の地域でも栽培する可能な品種については大体固まってきて、こういうふうな品種は栽培も出来るし、会社のほうもこれからも開示していきたいという方向性に導いてきたということは、非常に良いことだなと思っています。それに合わせて生食用のぶどうについてもその２社ではワインには出来ないけど、他社の方で流通してそちらのほうに回して買っていただく、そういうふうな流通ルートも作っていただいたということは、非常に生産者としてはありがたいなというふうな話を皆さんから聞いておりましたので、この場を借りて御礼申し上げます。今後とも、年度の早い時期から今年は全部買うんだよというようなことがあれば生産者も張り切って、大量に取り掛かっていきましょうと。これからも早目な対応をしていただければとのことで、皆さん言っていました。よろしくお願いしたいと思います。

●事務局

去年ですかね、収穫した後にワイナリーが取れないって急に話になって、すったもんだしてどうしようかとなった。今年は４月の時点で、ここは他のワイナリーさんということで決めていたので、本当に逆に協力いただいてありがとうございます。昨日来たカーブドッチさんというワイナリーさんで、今年のキャンベルアーリーを引き取っていただいて、南郷産でワインを作ってくれるということになりました。

●委員

結構、ぶどうを募集していましたね。

●事務局

ルートができたので、今後もちょっと安心できるのかなと思っておりました。

●委員

意外と他の地域では品薄ってなっているよって、なかなか農家さんがもう作ってくれないって嘆いていました。新潟はやっぱり米だよなって、なかなか変えてくれなくて嘆いておら

れました。

●会長

他にいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

●委員

はい。

●会長

それでは、御質問のほう終了させていただきたいと思います。これで全ての案件が終了しましたので、事務局にお返しいたします。

●司会

以上をもちまして、令和４年度第１回八戸市南郷新規作物研究会議を終了いたします。本日はありがとうございました。